REALISTISK
TJÄNLIG

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Your safety and that of others are very important.
This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

⚠ This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ **DANGER!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

⚠ **WARNING!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury. All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Electrical installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electician. Contact an authorizes service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- When the appliance is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a contact separation (at least 3 mm) in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III and

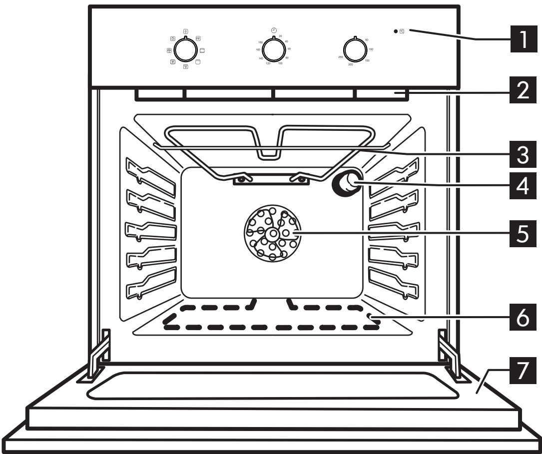
must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the national wiring rules.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuosly supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking

care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysys cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. (only for ovens with Pyrolisis function).
- During and after the Pyrolytic cleaning, every pets (especially birds) have to be kept away from the area of the appliance location.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

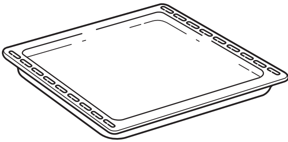
Product description



1 Control panel
2 Cooling fan (not visible)
3 Grill element
4 Rear oven lamp
5 Oven fan
6 Lower heating element (hidden)
7 Oven door

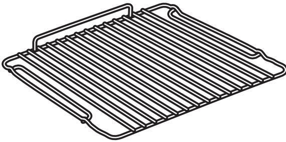
Accessories

Baking tray



1x

Wire Shelf



1x

Inserting wire shelves and other accessories in the oven
The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (Fig. 1).

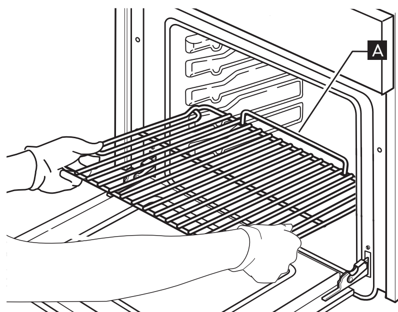


Fig. 1

2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position “B” (Fig. 2).

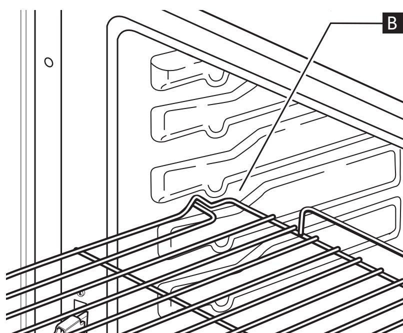


Fig. 2

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to “C” (Fig. 3).

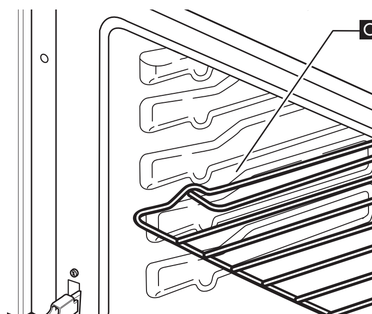
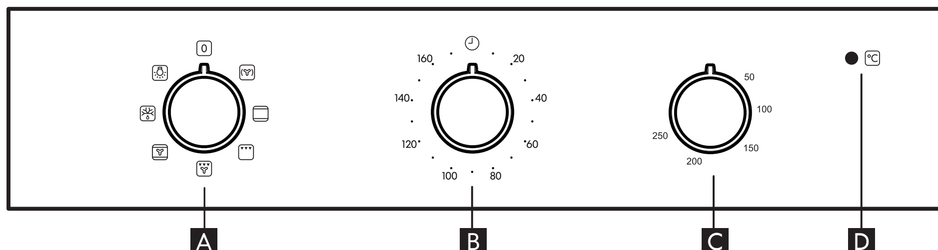


Fig. 3

4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place. The trays are fitted with stops to prevent the inadvertent withdrawal of the shelves.

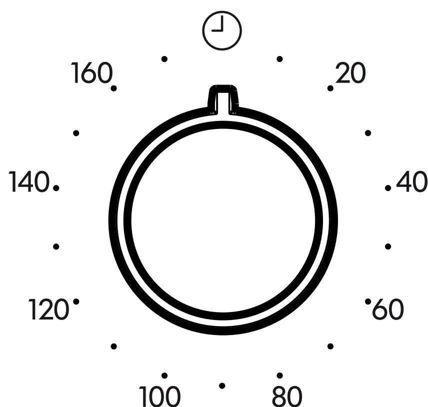
Control panel



A Function selector knob
B Cooking time selector
C Thermostat knob
D Thermostat indicator light (red)

Daily use

Switching on the oven
Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to “0”.



Cooking time selector
To start the timer time rotate the knob 360° and then position to the requested timing.
This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 180 minutes.
To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration.

Oven functions table

The oven has 4 cooking levels. Count up from the lower level.

Function		Description of function
0	**OVEN OFF**	-
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd level to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd levels. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	Function suitable for cooking any type of dish on one level. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second level for cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. It is advisable to use the 4th level for cooking. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the 3rd level) to reduce smoke and fat spatters. The oven door must be kept closed during the cooking cycle.
	GRILLING WITH FAN	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip tray placed on the first/second level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling. The door must be kept closed during this cooking cycle.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury), on one level. If necessary, change the positions of the dishes on the shelf to cook food more evenly.
	DEFROST	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to prevent it from drying out. It is advisable to use the central level for cooking.
	LIGHT	To switch on the oven light.

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/tartlets		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux buns		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Bread/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Frozen pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-55
Lasagna & Meat		X	1-3	200	45-100
Meat & Potatoes		X	1-3	200	45-100
Fish & Vegetables		X	1-3	180	30-50

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1Kg		X	2	190-200	70-100
Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	1/2	190-200	80-130
FISH					
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		X	2	180-200	40-60
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		X	4	200	2-5
Vegetable gratin		X	3	200	10-20
Fish fillets / steaks		X	3	200-225	25-35
Sausages/ kebabs/ spare ribs/ hamburgers		X	4	200	30-50
Leg of lamb/ knuckle		–	3	200	55-70
Roast potatoes		–	3	200	45-55
Roast chicken 1 - 1.3 Kg		–	2	200	55-70
Roast beef rare 1Kg		–	3	200	30-40

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

Cleaning and maintenance

CLEANING

 **WARNING!**

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

 **IMPORTANT:** do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

 **IMPORTANT:** do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

MAINTENANCE

 **WARNING!**

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

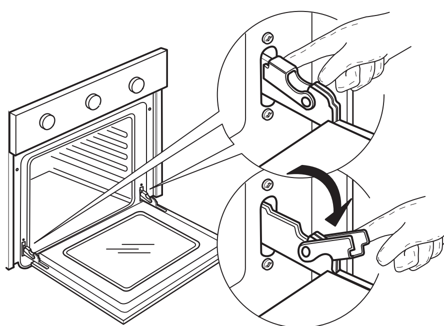


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

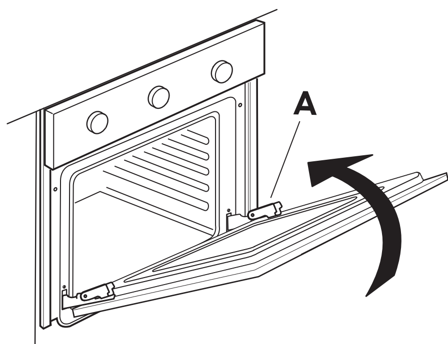


Fig. 2

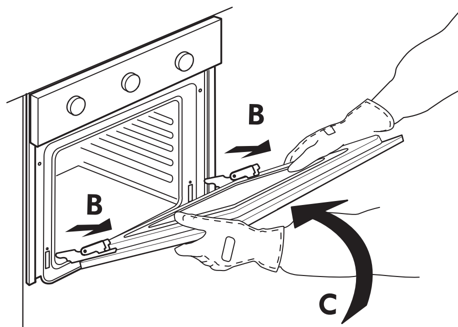


Fig. 3

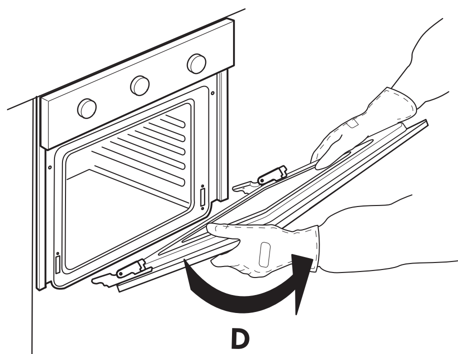


Fig. 4

To refit the door

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

To replace the rear lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.



Fig. 8

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 8), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
Lamps are available from IKEA After Sales Service.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
	‘The oven selector is turned to “**0**”.	Turn the oven selector and select a cooking function.
	The oven selector is turned to “ ”.	Turn the oven selector and select a cooking function.

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the “What to do if ...” table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA After Sales Service.
Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



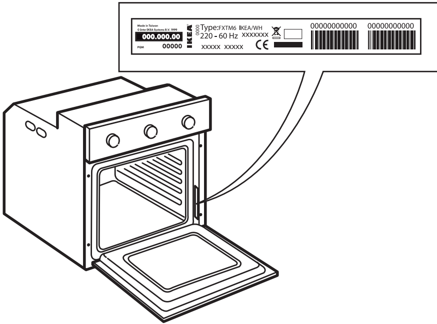
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Dimensions	
Width	595
Height	595
Depth	564
Usable volume l	56
Area of largest baking sheet (net surface) cm^2	1200
Bottom heating element W	1150
Grill W	1400
Cooling fan W	18-20
Oven lamp W	25
Total rating W	2600
Number of functions	6
Energy consumption kWh	0.79
Oven Fan Wattage W	25
Energy consumptions with a standard load and top + bottom heating kWh	1,10
Energy Consumpion with a standard load and forced air heating kWh	0,79

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installation

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Preparing the housing unit

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

General recommendations

Before use

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Do not remove the rating plate situated on the right side of the door frame.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

Door lock device
To open the door with the door lock device see Fig 1.

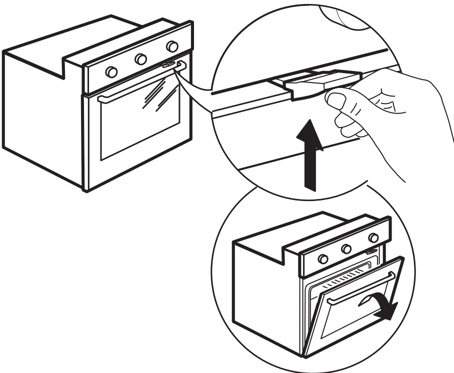


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

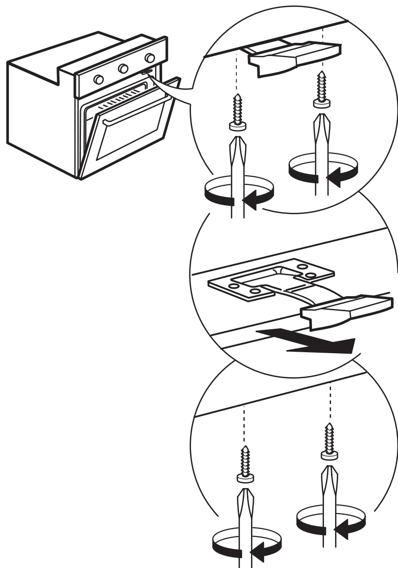


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA After Sales Service.

Environmental concerns

Disposal of packing material

- The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Declaration of conformity CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Ihre eigene Sicherheit und die anderer Personen ist von höchster Wichtigkeit!
Diese Anweisungen sowie das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

⚠ Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ **GEFAHR!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ **WARNUNG!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt. Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Vor und während der Durchführung von Installationsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.
- Die elektrische Installation und Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang

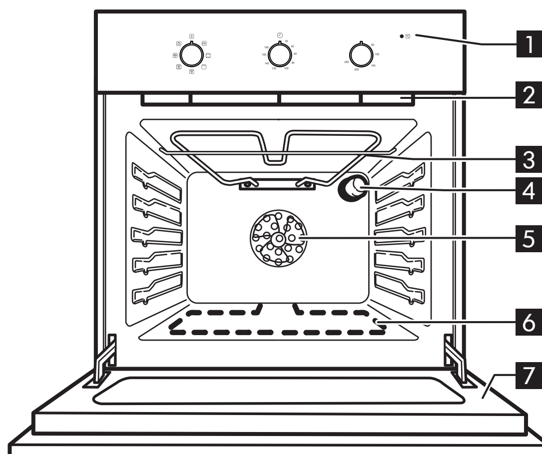
genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Bei der Installation des Geräts muss ein mehrpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung (von mindestens 3 mm) verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (z.B. das Heizen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.

Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Auf, in oder neben dem Gerät darf sich kein entflammbares Material befinden; bei einem versehentlichen Einschalten könnte es zu einem Brand im Gerät kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Lebensmitteln niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus fern von diesem Gerät (gilt nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach der Pyrolysereinigung dürfen sich

keine Haustiere (insbesondere keine Vögel) in dem Bereich aufhalten, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur die empfohlene Speisesonde (Kerntemperaturfühler).
- Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel für die Reinigung dieses Geräts wird nicht empfohlen, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und damit zu einer Beeinträchtigung des Glases führen können.
- Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden.

Entsorgung von Altgeräten
- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

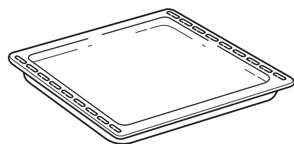
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
3 Grillelement
4 Hintere Backofenbeleuchtung
5 Backofengebläse
6 Unteres Heizelement (verdeckt)
7 Backofentür

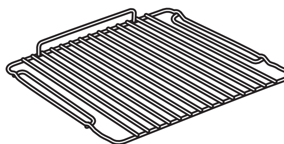
Zubehör

Kuchenblech



1x

Rost



1x

Einschieben der Roste und anderer Zubehörteile in den Backofen

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).

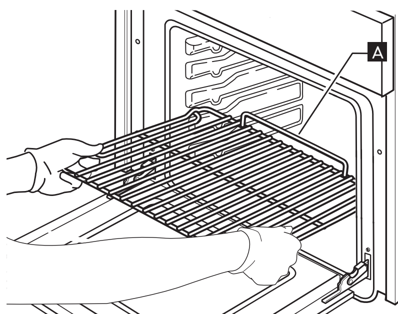


Abb. 1

2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

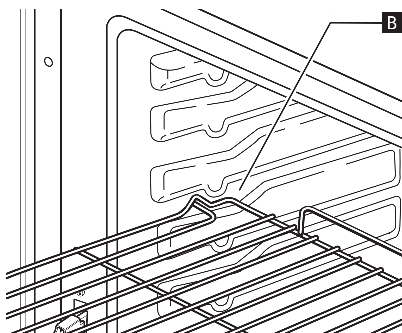


Abb. 2

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).

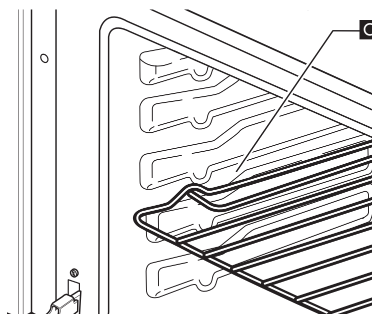


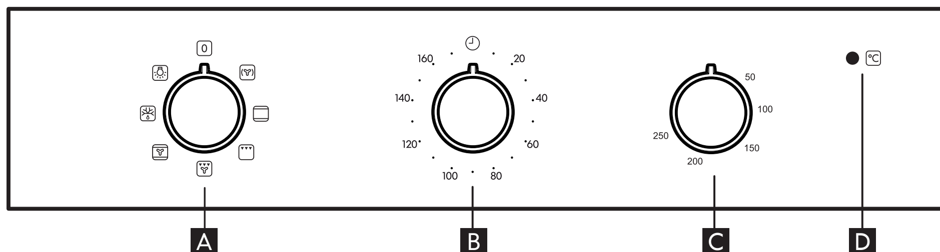
Abb. 3

4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

Die Bleche sind mit speziellen Anschlägen ausgestattet, die ein versehentliches Herausziehen der Roste verhindern.

Bedienfeld

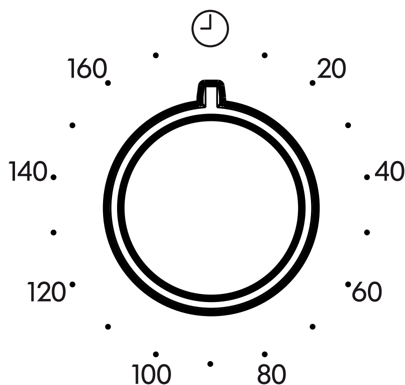


A Bedienknopf zur Funktionswahl
B Garzeitprogrammierung

C Thermostatknopf
D Thermostat-Anzeigeleuchte (rot)

Täglicher Gebrauch

Backofen einschalten
Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Anzeigeleuchte leuchtet auf und erlischt wieder,
wenn der Backofen die ausgewählte Temperatur erreicht hat. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „0“.



Garzeitprogrammierung
Um die Timer-Zeit zu beginnen, drehen Sie den Knopf um 360 Grad und stellen Sie ihn dann auf die erforderliche Zeit.
Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 180 Minuten.
Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Der Ofen hat 4 Garebenen. Es wird von der untersten Ebene nach oben gezählt.

Betriebsart		Funktionsbeschreibung
0	**BACKOFEN AUS**	-
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) bei gleicher Temperatur auf bis zu zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es empfiehlt sich, zum Garen auf nur einer Ebene die 3. Ebene zu verwenden. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	OBER-/ UNTERHITZE (Hitze von unten und von oben)	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite Einschubebene.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Würsten, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Heizen Sie den Ofen 3 - 5 Min. lang vor. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen/Garen von Fleisch empfehlen wir zur Reduzierung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne (auf der 3. Einschubebene) zu geben. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILLEN MIT HEISSLUFT	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Garen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der ersten/zweiten Einschubebene zu geben. Dies hilft, Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.
	AUFTAUEN	Diese Funktion dient der Beschleunigung des Auftauens von Speisen bei Raumtemperatur Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen. Verwenden Sie zum Garen möglichst die mittlere Einschubebene.
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.

Gartabellen

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, TEILCHEN USW.					
Hefekuchen		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Beignets		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Baiser (Meringuen)		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Tiefkühlpizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		X	2	190-200	45-55
Lasagne, Fleisch		X	1-3	200	45-100
Fleisch, Kartoffeln		X	1-3	200	45-100
Fisch, Gemüse		X	1-3	180	30-50

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
FLEISCH					
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1kg		X	2	190-200	70-100
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		X	2	200-230	50-100
Puter, Gans 3kg		X	1/2	190-200	80-130
FISCH					
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		X	2	180-200	40-60
GEMÜSE					
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	180-200	50-60

Gartabelle mit GRILL-Funktion

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toast		X	4	200	2-5
Gratiniertes Gemüse		X	3	200	10-20
Fischfilets, -stücke		X	3	200-225	25-35
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		X	4	200	30-50
Lammkeule, Haxe		–	3	200	55-70
Ofenkartoffeln		–	3	200	45-55
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	2	200	55-70
Roastbeef englisch 1 kg		–	3	200	30-40

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.

Reinigung und Pflege

REINIGUNG

 **WARNUNG!**

- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenoberflächen

 **WICHTIG:** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

 **WICHTIG:**Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE). Das Innenglas ist glatt für eine einfache Reinigung.

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Wenn der Backofen kalt ist, trocknen Sie die Innenseite der Tür mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör

- Weichen Sie die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

PFLEGE

 **WARNUNG!**

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Ausbau der Tür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).

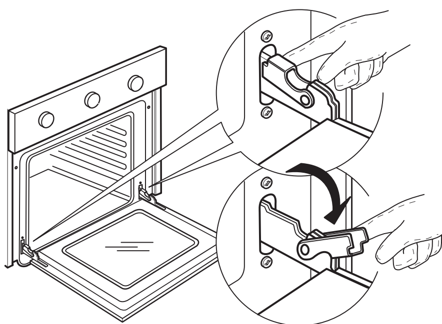


Abb. 1

3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2, 3 und 4).

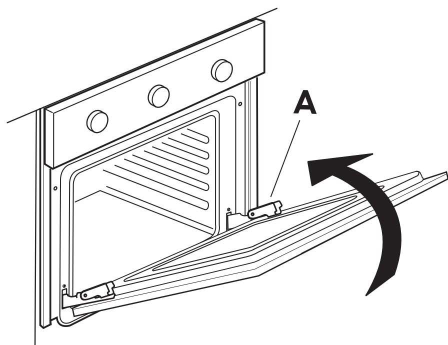


Abb. 2

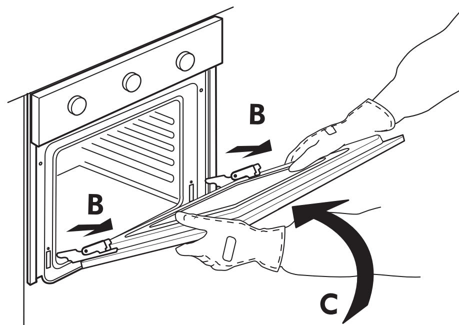


Abb. 3

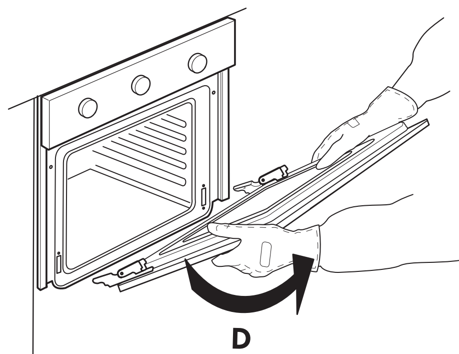


Abb. 4

Einsetzen der Tür
1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Gerätetür.

Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.



Abb. 8

2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 8). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:
Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V, Typ E-14, T300°C.
Die Lampen sind bei den IKEA Kundendienstzentren erhältlich.

Störung - was tun?

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Stromnetz ist ausgefallen.	Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.
	Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.
	Der Bedienknopf „Funktionen“ des Backofens steht auf „**0**“.	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
	Der Bedienknopf „Funktionen“ des Backofens steht auf „ “.	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen/Tabelle selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen die Störung weiterhin besteht, die nächstliegende IKEA Kundendienststelle benachrichtigen.
Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar);

SERVICE 0000 000 00000



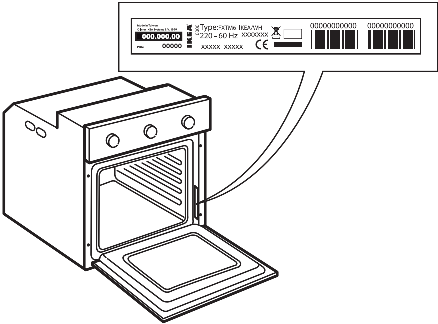
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine IKEA Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Abmessungen	
Breite	595
Höhe	595
Tiefe	564
Nutzinhalt (l)	56
Fläche (Nettofläche) des größten Backblechs cm^2	1200
Unter-/Oberhitze Heizelement W	1150
Grill W	1400
Kühlgebläse W	18-20
Backofenlampe W	25
Gesamtleistung W	2600
Anzahl der Funktionen	6
Energieverbrauch kWh	0,79
Backofenventilator, Wattzahl W	25
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze (kWh).	1,10
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Heißluft (kWh).	0,79

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Geräteinneren.



Installation

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Vorbereitung des Einbauschranks

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90° C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschub des Backofens in die Aussparung auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Allgemeine Hinweise

Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Das Typenschild am rechten Türrahmen darf nicht entfernt werden.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

Sicherheitselement der Tür (Verriegelung)
Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

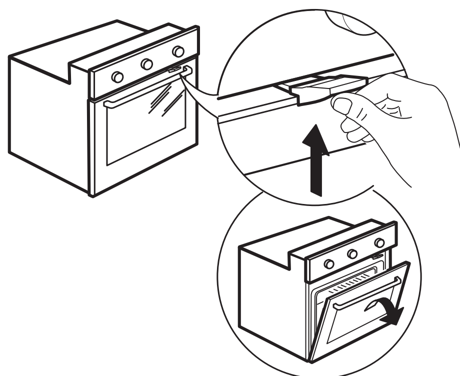


Abb. 1

Das Sicherheitselement der Tür kann ausgebaut werden durch Befolgen der Anweisungen in den Bildern in der angegebenen Reihenfolge (siehe Abb. 2).

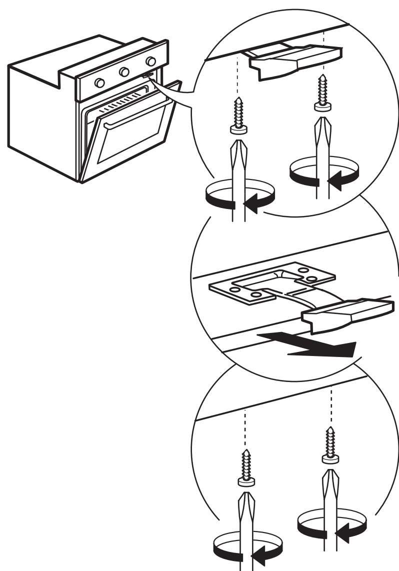


Abb. 2

Elektrischer Anschluss

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Kontaktieren Sie den IKEA Kundendienst.

Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

Konformitätserklärung 

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt 5 (fünf) Jahre ab dem Kauf-/ Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke „LAGAN“. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die 5-jährige (fünf) Garantie gilt für alle nach dem 1. August 2007 gekauften IKEA Geräte. Hiervon ausgenommen sind die IKEA Geräte der Marke LAGAN.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was deckt die Garantie nicht ab?“ erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?
Der Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleissteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem

eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörpus (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Sommaire

Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.
Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil.
Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.
⚠ Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :
⚠ **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.
⚠ **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves. Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les pièces, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, faites appel à un électricien qualifié.

Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Au moment d'installer l'appareil, il est nécessaire de prévoir un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts, afin d'assurer une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, à incorporer dans l'installation électrique de l'habitation, conformément aux normes locales en vigueur en matière d'installation électrique.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants âgés d'au moins 8 ans) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance et avec les instructions d'une personne responsable. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil.

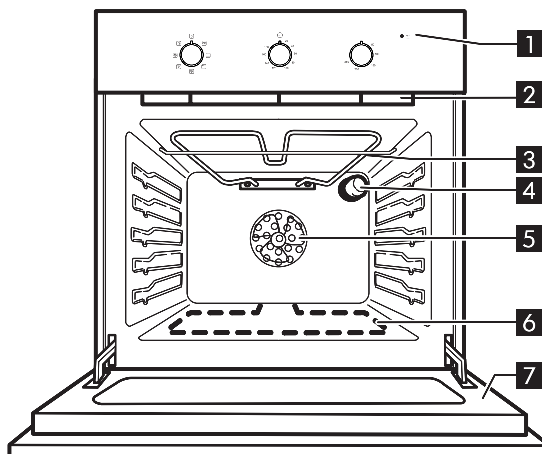
Contrôlez qu'ils ne jouent pas avec le four.

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil ou surveillez-les constamment pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool

s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Éloignez les enfants de l'appareil pendant le déroulement du cycle de pyrolyse (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.
- Utilisez uniquement la sonde de température spécifiquement recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture.
- Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés
- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

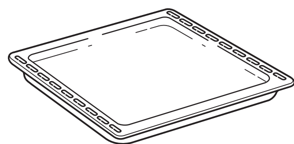
Description du produit



1 Bandeau de commande
2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
3 Gril
4 Éclairage arrière du four
5 Ventilateur de four
6 Résistance inférieure (non visible)
7 Porte du four

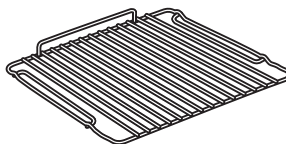
Accessoires

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



1x

Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig. 1).

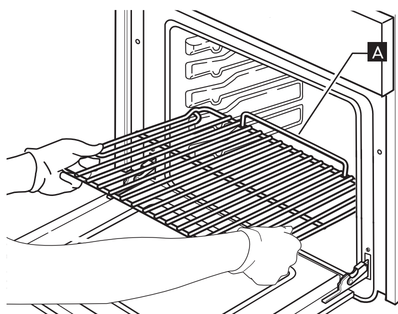


Fig. 1

2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (fig. 2).

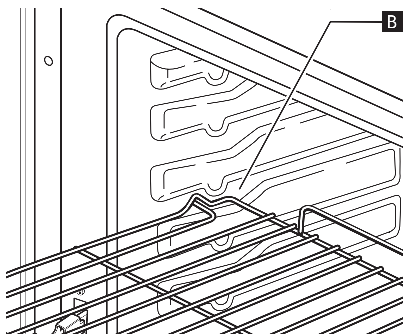


Fig. 2

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (fig. 3).

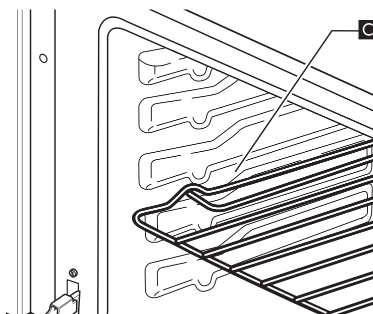


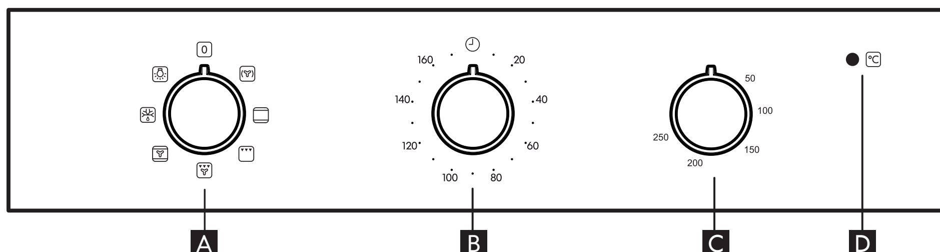
Fig. 3

4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

Les plaques à four sont dotées de butées d'arrêt pour éviter tout retrait involontaire des gradins.

Bandeau de commande



A Bouton de sélection des fonctions
B Programmateur de temps de cuisson
C Bouton du thermostat
D Voyant du thermostat (rouge)

Utilisation quotidienne

Mise en marche du four
Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume et s'éteint de nouveau lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, placez les boutons sur la position « 0 ».

Programmateur de temps de cuisson
Pour démarrer le programmateur, tournez le bouton de 360°, puis placez-le sur la durée souhaitée.
Ce bouton permet de programmer un temps de cuisson de 1 à 180 minutes.
Pour programmer le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson requise, tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d''une montre, puis à nouveau dans le sens inverse pour le positionner sur le temps de cuisson souhaité.

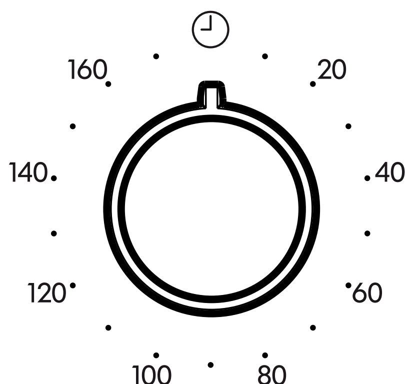


Tableau des fonctions du four

Le four possède 4 niveaux de cuisson. Le comptage s’effectue en partant du bas.

Fonction		Description de la fonction
0	**ARRÊT FOUR**	-
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d’un aliment à l’autre. Pour cuire sur un seul niveau, utilisez le 3e gradin. Pour cuire sur deux niveaux, utilisez le 1er et le 3e gradins. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand la température programmée est atteinte.
	CONVECTION NATURELLE (chauffage par la voûte et par la sole)	Fonction idéale pour cuire n’importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand la température programmée est atteinte. Il est conseillé d’utiliser le deuxième gradin.
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Il est conseillé d’utiliser le 4e gradin. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d’eau dans la lèchefrite (à installer sur le 3e gradin). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson.
	GRIL AVEC VENTILATEUR	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson. Lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d’eau dans la lèchefrite (à installer sur le 1er/2e gradin). Cela permettra de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des gâteaux avec garniture liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Il est conseillé d’inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d’obtenir une cuisson plus homogène.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu’ils ne se dessèchent. Il est conseillé d’utiliser le deuxième gradin.
	LAMPE	Pour allumer l’éclairage du four.

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/Tartelettes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas surgelées		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vol-au-vent/ Feuilletés		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-55
Lasagnes et viande		X	1-3	200	45-100
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100
Poisson et légumes		X	1-3	180	30-50

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
POISSON					
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		X	4	200	2-5
Légumes gratinés		X	3	200	10-20
Filets/darnes de poisson		X	3	200-225	25-35
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		X	4	200	30-50
Gigot d'agneau/ Jarret		–	3	200	55-70
Pommes de terre au four		–	3	200	45-55
Poulet rôti 1 - 1,3 Kg		–	2	200	55-70
Rosbif saignant 1 kg		–	3	200	30-40

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT !**

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

 **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

 **REMARQUE IMPORTANTE :** évitez d'utiliser des éponges abrasives et des pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
  La vitre intérieure est lisse pour rendre le nettoyage plus aisé.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT !**

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

Pour démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

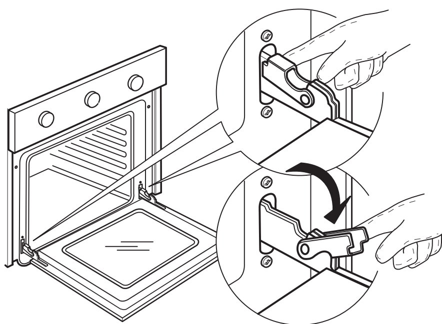


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

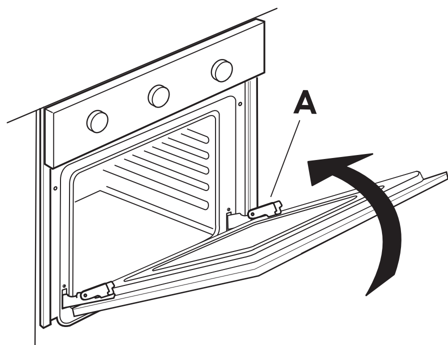


Fig. 2

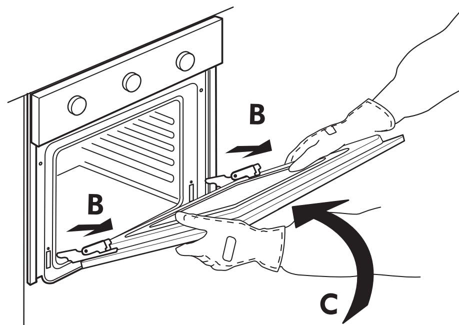


Fig. 3

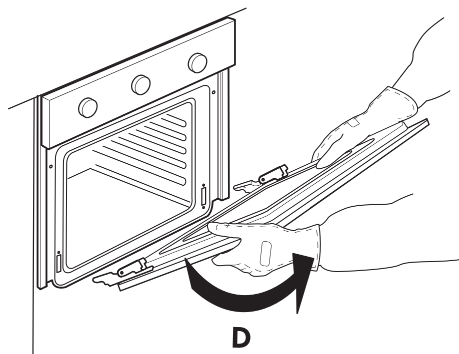


Fig. 4

Pour remonter la porte

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four.



Fig. 8

2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

utilisez exclusivement des ampoules de 25-40 W/230V, de type E-14, T300°C.
Ces ampoules sont disponibles auprès du service après-vente IKEA.

Diagnostic rapide

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu’il n’y a pas de coupure de courant.
	Le four n’est pas branché.	Branchez le four à l’alimentation électrique.
	‘Le bouton de sélection des fonctions du four est positionné sur « **0** ».	Tournez le bouton de sélection et sélectionnez une fonction de cuisson.
	Le bouton de sélection des fonctions du four est positionné sur « ».	Tournez le bouton de sélection et sélectionnez une fonction de cuisson.

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l’aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
2. Éteignez puis rallumez l’appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.
Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro indiqué après le mot Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000



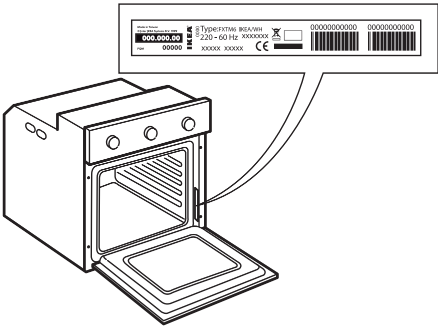
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous au Service Après-vente IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d’origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Largeur	595
Hauteur	595
Profondeur	564
Volume utile l	56
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie (surface nette) cm^2	1200
Résistance inférieure (W)	1150
Gril (W)	1400
Ventilateur de refroidissement (W)	18-20
Ampoule du four (W)	25
Puissance totale (W)	2600
Nombre de fonctions	6
Consommation d’énergie (kWh)	0,79
Puissance nominale du ventilateur de four W	25
Consommation d’énergie avec une charge standard et les résistances supérieure et inférieure kWh	1,10
Consommation d’énergie avec une charge standard et la fonction Chaleur pulsée kWh	0,79

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l’intérieur de l’appareil.



Installation

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche de votre domicile. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Préparation du meuble d'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage du meuble avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimum requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

Recommandations générales

Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Ne retirez pas la plaque signalétique située sur le cadre de porte, à droite.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Dispositif de verrouillage du four
Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

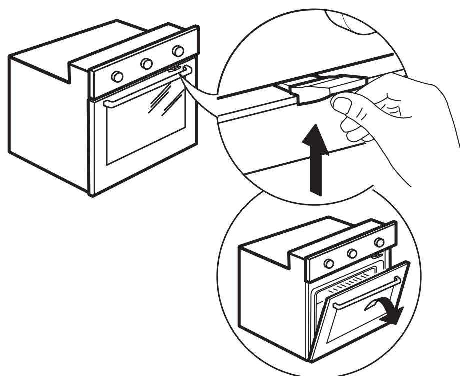


Fig. 1

Il est possible de retirer le dispositif de sécurité du four en suivant les images (fig. 2).

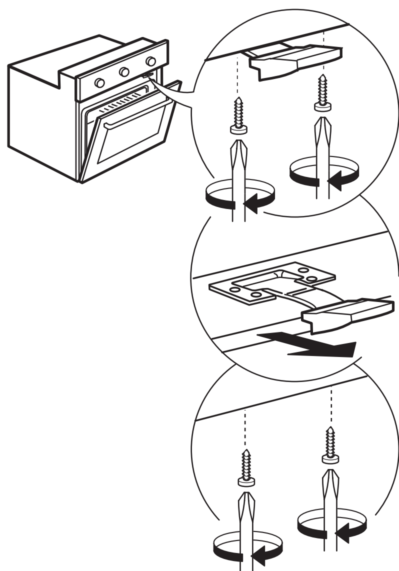


Fig. 2

Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Contactez le Service Après-vente IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson, figurant sur la Fiche produit séparée, ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

Déclaration de conformité 

- Ce four est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable 5 (cinq) ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil, sauf pour les appareils de la marque LAGAN pour lesquels une garantie de 2 (deux) ans est applicable. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels sont les appareils n'étant pas couverts par la garantie de 5 (cinq) ans IKEA ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.
Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique « Qu'est-ce-qui n'est pas couvert par cette garantie? » Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements,

sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique
Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après vente exclusif pour appareils IKEA
Le Service après-vente agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :
- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
  (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza

Importanza della sicurezza per sé e per gli altri.

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ **PERICOLO!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

⚠ **ATTENZIONE!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio.

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione elettrica e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio

alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Quando si installa l'apparecchio, dotarlo un interruttore multipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli che consenta di scollegare completamente l'apparecchio in caso di sovratensione di categoria III; deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità alle normative nazionali relative ai cablaggi.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze

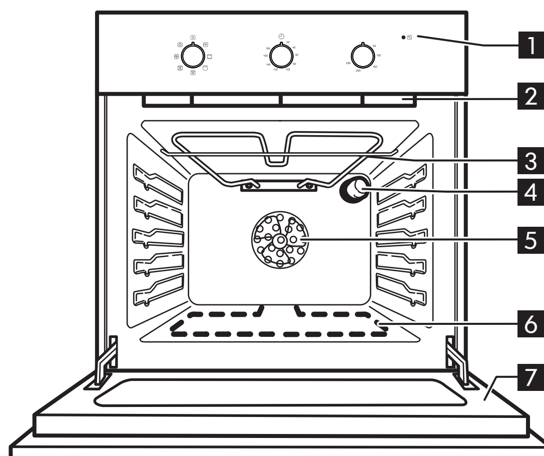
o le superfici interne dell’apparecchio per evitare di ustionarsi.
- Impedire che l’apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire la porta dell’apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l’aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell’apparecchio è chiusa l’aria calda fuoriesce dall’apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell’apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l’apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell’apparecchio. L’accumulo di pressione che si viene a creare all’interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l’apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito durante l’essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l’alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Evitare l’uso di pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. I bambini devono essere mantenuti a distanza dal forno durante il ciclo di pirolisi (soltanto per forni con funzione Pirolisi).
- Durante e dopo la pulizia pirolitica, tenere lontano gli animali domestici (specialmente i volatili) dall’area in cui è posizionato l’apparecchio.

- Usare solamente la sonda di temperatura fornita in dotazione o raccomandata per questo forno.
- Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

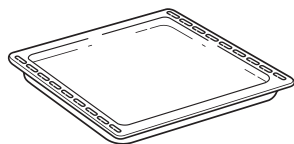
Descrizione del prodotto



1 Pannello comandi
2 Ventola di raffreddamento (non visibile)
3 Grill
4 Lampada posteriore
5 Ventola forno
6 Resistenza inferiore (non visibile)
7 Porta del forno

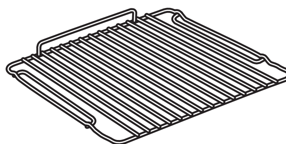
Accessori

Piastra dolci



1x

Griglia



1x

Inserimento di griglie e altri accessori all’interno del forno

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l’estrazione involontaria.

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata “A” orientata verso l’alto (Fig. 1).

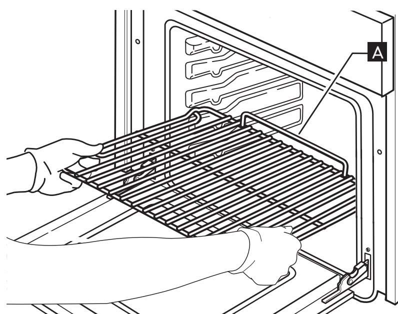


Fig. 1

2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco “B” (Fig. 2).

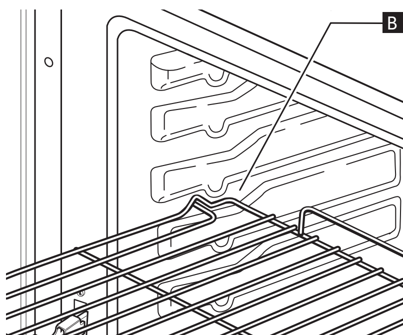


Fig. 2

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento “C” (Fig. 3).

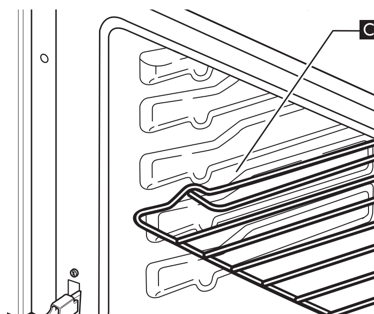
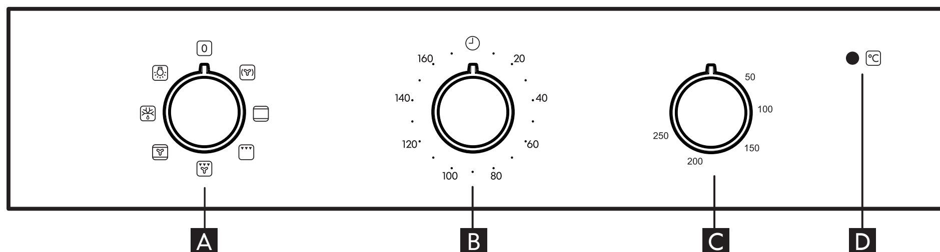


Fig. 3

4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l’inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.
Le leccarde e le piastre dolci sono dotate di arresti per impedire l’estrazione accidentale dei ripiani.

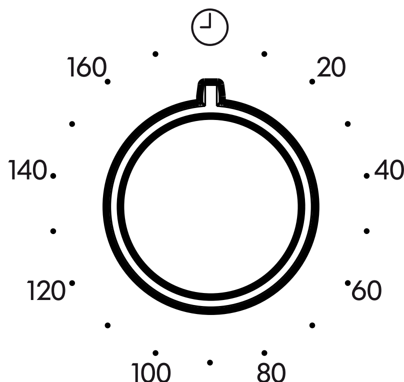
Pannello comandi



A Manopola selezione funzioni
B Programmatore durata di cottura
C Manopola termostato
D Spia termostato (rossa)

Uso quotidiano

Accensione del forno
Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende per poi spegnersi quando il forno raggiunge la temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione “0”.



Programmatore durata di cottura
Per avviare il timer, ruotare la manopola di 360°, poi posizionarla sulla durata desiderata.
Questo programmatore permette l’impostazione di un tempo da 1 a 180 minuti.
Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario.

Tabella Funzioni Forno

Il forno è dotato di 4 livelli di cottura. Contarli partendo dal più basso.

Funzione		**Descrizione della funzione**
0	**FORNO SPENTO**	-
	TERMOVENTILATO	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su un singolo ripiano. Per cotture su due ripiani utilizzare il 1° e 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.
	STATICO (resistenza superiore e inferiore)	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo ripiano per la cottura.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. È consigliabile utilizzare il 4° ripiano per la cottura. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Quando si cuoce la carne, versare una po' d'acqua sulla leccarda (sul terzo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura.
	USO DEL GRILL CON LA VENTOLA	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura. Quando si cuoce la carne, è consigliabile versare un po' d'acqua sulla leccarda posizionata sul primo/secondo ripiano. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill. La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.
	SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Gli alimenti dovrebbero essere inseriti nel forno con il loro involucro per evitare che si secchino. Si consiglia di utilizzare il secondo ripiano per la cottura.
	LUCE	Accende la luce del forno.

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
Torte a lievitazione		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscotti / Tortine		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Bignè		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringhe		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pane/Pizza/ Focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizze surgelate		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Torte salate (torta di verdure, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		X	2	190-200	45-55
Lasagna & Carne		X	1-3	200	45-100
Carne & Patate		X	1-3	200	45-100
Pesce & Verdure		X	1-3	180	30-50

Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE					
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Tacchino / Oca 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
PESCE					
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		X	2	180-200	40-60
VERDURE					
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	180-200	50-60

Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Pane tostato		X	4	200	2-5
Verdure gratinate		X	3	200	10-20
Filetti di pesce / Bistecche		X	3	200-225	25-35
Salsicce/kebab/ costine di maiale piccanti/ hamburger		X	4	200	30-50
Coscia di agnello/ zampetto		–	3	200	55-70
Patate arrosto		–	3	200	45-55
Pollo arrosto 1 - 1,3 Kg		–	2	200	55-70
Roast Beef al sangue 1 Kg		–	3	200	30-40

Nota: i tempi di cottura e le temperature sono puramente indicativi.

Pulizia e manutenzione

PULIZIA

 **ATTENZIONE!**
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Esterno del forno

 **IMPORTANTE:** non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.
- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

 **IMPORTANTE:** non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
  Il vetro interno è liscio per facilitare la pulizia

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori
- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!**
- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.

Per togliere la porta
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).

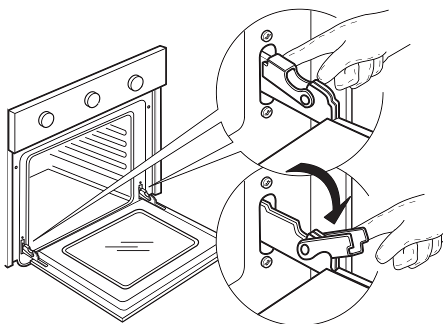


Fig. 1

3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Figg. 2, 3, 4).

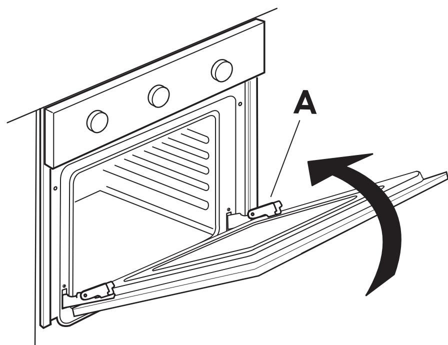


Fig. 2

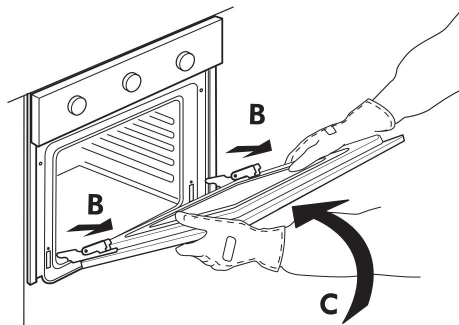


Fig. 3

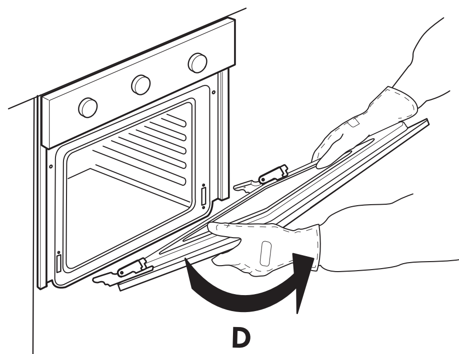


Fig. 4

Per riposizionare la porta

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

Per sostituire la lampada posteriore

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.



Fig. 8

2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 8), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

NOTA:
Usare solo lampade a incandescenza da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T 300 °C.
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza IKEA.

Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Manca l'alimentazione elettrica di rete.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica di rete.
	Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.
	La manopola di selezione funzioni del forno è su "**0**".	Ruotare la manopola di selezione funzioni del forno e selezionare una funzione di cottura.
	La manopola di selezione funzioni è impostata su "".	Ruotare la manopola di selezione funzioni del forno e selezionare una funzione di cottura.

Prima di contattare il Servizio Assistenza:
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella tabella "Cosa fare se".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta);



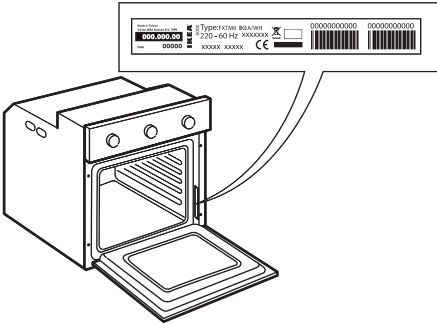
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi al Servizio Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Dimensioni	
Larghezza	595
Altezza	595
Profondità	564
Volume utile l	56
Zona della teglia da forno più grande (superficie netta) cm^2	1200
Resistenza inferiore W	1150
Grill W	1400
Ventola di raffreddamento W	18-20
Lampada forno W	25
Potenza nominale totale W	2600
Numero di funzioni	6
Consumo energetico kWh	0,79
Potenza ventola forno W	25
Consumo di energia con un carico standard e resistenza inferiore + superiore kWh	1,10
Consumo energetico con carico standard e funzione Termoventilato kWh	0,79

Le informazioni tecniche sono riportate sulla targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Installazione

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Preparazione del modulo di alloggiamento

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio dell'armadietto prima di inserire il forno nell'alloggiamento e rimuovere tutti i trucioli e la segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Raccomandazioni generali

Prima dell'utilizzo

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Non rimuovere la targhetta matricola posta sul lato destro del telaio della porta.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Dispositivo Blocca Porta
Per aprire la porta con il dispositivo Blocca Porta vedere Fig 1.

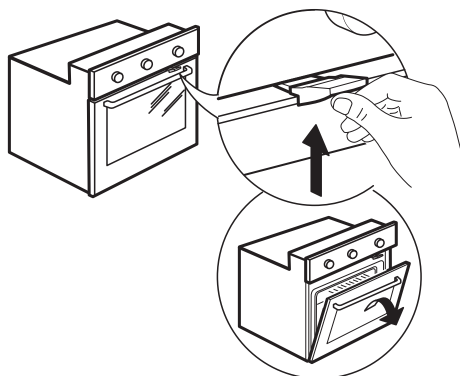


Fig. 1

Il dispositivo Blocca Porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).

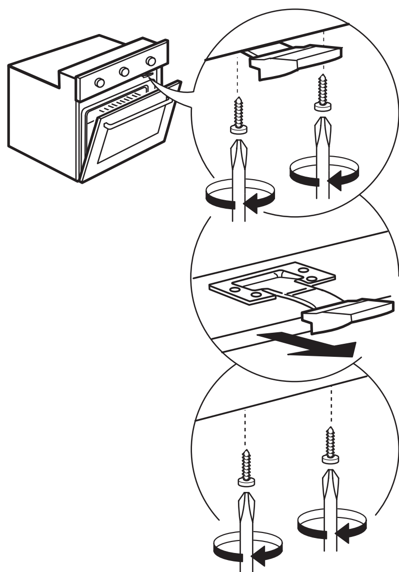


Fig. 2

Collegamenti elettrici

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Contattare il Servizio Assistenza IKEA.

Preoccupazioni ambientali

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di conferimento dei rifiuti.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

Dichiarazione di conformità 

- Questo forno, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/consegna del vostro elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?".
Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverra' per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato per l'esecuzione del servizio, esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da sostanze o corpi estranei e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.

- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
La garanzia IKEA Le conferisce diritti legali specifici che coprono o superano tutti i requisiti delle leggi locali.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
  (Nota: L'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento.
Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

5019 608 02265

18535

AA-718248-1